VOLLRATH®

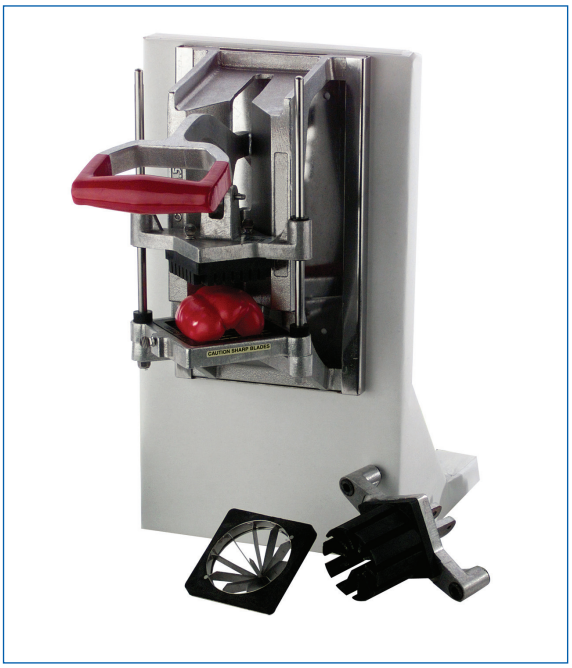
Setting the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual
English Spanish and French

VOLLRATH®
REDCO®

InstaCut™ 3.5
Series 15000
InstaCut™ 3.5 W
Series 15000



Thank you for purchasing this Vollrath Food Processing Equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

⚠ WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

⚠ CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others or damage the equipment.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Check equipment before each use to insure the equipment is clean.
- Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.
- Check to insure that the pusher head sits down completely on the rubber bumpers. DO NOT USE EQUIPMENT IF BUMPERS ARE NOT IN PLACE.
- On tabletop models the suction cups will hold the equipment securely to smooth surfaces.
- Wall mounted equipment must be securely mounted to wall studs. Use proper size and type hardware to mount equipment to wall.
- If necessary, lubricate guide rods using a light coating of mineral oil, Petro Gel, or food grade lubricant. DO NOT USE COOKING OIL AS IT WILL BECOME STICKY AND MAY PERMANENTLY DAMAGE THE PUSHER HEAD BEARINGS

Function and Purpose

Intended for cutting, dicing and wedging vegetables and fruits.

Features and Controls

Figure 1. Features and Controls, Table Top Model.

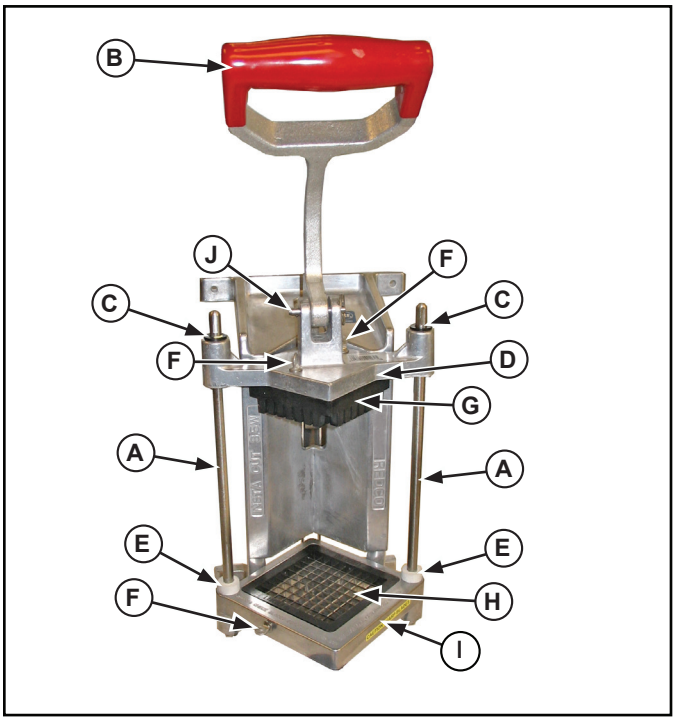


Figure 2. Features and Controls, Wall Mount Model.

Ⓐ GUIDE RODS. Guides and align the pusher head onto the blade set.

Ⓑ HANDLE. Used to lower and raise the pusher head block.

Ⓒ GUIDES. Used for smooth and consistent operation of pusher head on the guide rods.

Ⓓ PUSHER HEAD ASSEMBLY. Made up of the pusher head block (and "T" handle for tabletop models).

Ⓔ BUMPERS. Cushions the stop of the pusher head.

Ⓕ THUMBSCREW. Used to secure the pusher head block or the blade assembly.

Ⓖ PUSHER HEAD BOCK. Pushes the food product through the blade set. Specifically sized to match the corresponding blade assembly.

Ⓗ BLADE ASSEMBLY. Houses the blades. Specifically sized to match the corresponding pusher head block.

Ⓘ BASE ASSEMBLY. Holds the guide rods and blade assembly.

Ⓙ LOCKING PIN. Secures the pusher head to the handle on wall mount models.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

Carefully remove crating or packaging materials from the equipment. When no longer needed, dispose of all packaging ,materials in an environmentally responsible manner.

Installing the wall mounted model:

1. Use four (4) 1/4" screws of a suitable length to secure the base to the wall. Install screws into studs. If this is not possible, use proper anchors and screws to secure base .

OPERATION

⚠ WARNING

Sharp Blade Hazard.
Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

Prior to first use, it is important to clean the equipment. Wash new blades with warm soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film.
Before each use, check that the equipment is clean and the blades are in good condition. If loose or broken blades are found, blades must be serviced.

2. Before each use, always check for proper blade alignment. Slowly set the pusher head (D) onto the blade assembly. See Figures 1 and 2. They should slide together with no obstructions. If there are obstructions, verify they are a matching set. Rremove the obstruction.
3. Verify that the blade assembly and pusher head assembly are the desired size.
4. Verify the bumpers (E) are in place on the guide rods (A). See Figure 1 and 2. DO NOT USE EQUIPMENT IF BUMPERS ARE NOT IN PLACE.
5. Prepare the food product to be processed. The maximum size of the food product is 3-1/2" (8.9 cm) in diameter.
6. Lift the handle (B) and place the food on the blade assembly with the flat side down.
7. Remove hand from the blade assembly area and place that hand on the leg of the base on table top equipment, or on the wall for wall mounted models.
8. Using a strong, quick, downward thrust, force the food product through the blade assembly.
9. Repeat this process until you have prepared enough food product for your daily needs.
10. Clean and lubricate your equipment immediately after each use. See the **CLEANING** section of this manual for more information.

CLEANING

⚠ WARNING

Sharp Blade Hazard.
Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

To maintain the appearance and increase the service life, clean your daily.

NOTE:
Food acids will make blades dull and corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use.

1. Remove the pusher head assembly:
   Tabletop models. Slide the pusher head (D) off the rod guides (A). Figure 1.
   Wall mount models. Remove the pin (J). Lift the handle (B) and slide the pusher head (D) off the guide rods (A). Place pin (J) back into the hole on the handle assembly to prevent its loss. See Figure 2.
2. Raise the bumpers approximately (E) 2" (5.0 cm). See Figures 1 and 2.
3. Loosen the thumbscrew (F) and carefully remove the blade assembly (H). See Figures 1 and 2.
4. Wipe, rinse or spray off equipment, pusher head and blade assembly thoroughly with HOT water.
5. Do not wipe across the blades or use scrub pads on this equipment. Wiping across the sharp edge of the blade can cause injury and will dull the blades.
6. The cutting blade assembly is best cleaned by forcing water under pressure through the blades from the unsharpened side. If necessary, use a nylon bristle cleaning brush to push food particles out from the unsharpened side of the cutting blade assembly.
7. Do not put this equipment in a dishwasher or dish machine with soaps, detergents, or other alkaline chemicals that can harm the equipment.
8. After cleaning, let the equipment air dry.
9. Install the cutting blade assembly by inserting the tab on the blade holder into the groove in the base, then lowering the blade holder into the seated and flush position in the base. Tighten the thumbscrew (F).
10. Lubricate the guide bar with mineral oil or Petro Gel after each use. Do not use cooking oil as it will become sticky and may permanently damage the equipment.
11. Slide the bumpers (E) into place.
12. Install the pusher head assembly:
    Tabletop models. Slide the pusher head (D) onto the rod guides (A). Figure 1.
    Wall mount models. Remove the pin (J) from its storage location on the handle assembly. Lift handle (B) and slide the pusher head (D) on the guide rods (A). Place pin back into the hole through the handle assembly and the pusher head. See Figure 2.

ENGLISH

Preventative Maintenance

1. Clean the equipment after every use.
2. Use for intended purposes only.
3. Change the blades regularly - based on usage.

Replacing Blade Assembly

⚠ WARNING

Sharp Blade Hazard.
Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

Wash new blades with warm, soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film. Keep the sharp edge away from you when handling blades.

1. Familiarize yourself with the parts diagram for your equipment.
2. Remove the pusher head assembly:
   Tabletop models. Slide the pusher head (D) off the rod guides (A). Figure 1.
   Wall mount models. Remove the pin (J). Lift handle (B) and slide the pusher head (D) off the guide rods (A). Place pin back into the hole on the handle assembly to prevent loss. See Figure 2.
3. Raise the bumpers approximately (E) 2" (5.0 cm). See Figures 1 and 2.
4. Loosen thumbscrew (F) and carefully remove the blade assembly (H). Remove the cutting blade assembly (H) by pressing upwards on the bottom of the side of the blade holder, where the thumbscrew (F) is located. Discard the old blade assembly.
5. Install the new cutting blade assembly (H) by inserting the tab on the blade holder into the groove in the base, then lowering the blade holder into the seated and flush position in the base. Tighten the thumbscrew (F).
6. Slide bumpers (E) down guide rods (A) to contact base assembly (I). Position pusher head (D) assembly onto the guide rods (A), slowly lower pusher head assembly (D), and check pusher head block to blade alignment.
7. Lubricate the guide bar with mineral oil or Petro Gel after each use. Do not use cooking oil as it will become sticky and may permanently damage the equipment.

Troubleshooting

If the equipment no longer processes food cleanly or without damage to the food product, the blades could be dull and be in need of replacement. Broken, bent, or nicked blades must be replaced.

Problem	It might be caused by	Course of Action
Broken Blade.	Blades were dull.	Pre-score whenever possible to avoid undue shock and stress to blades. Replace the blade assembly.

Service and Repair

Please contact the qualified professional repair service listed below.

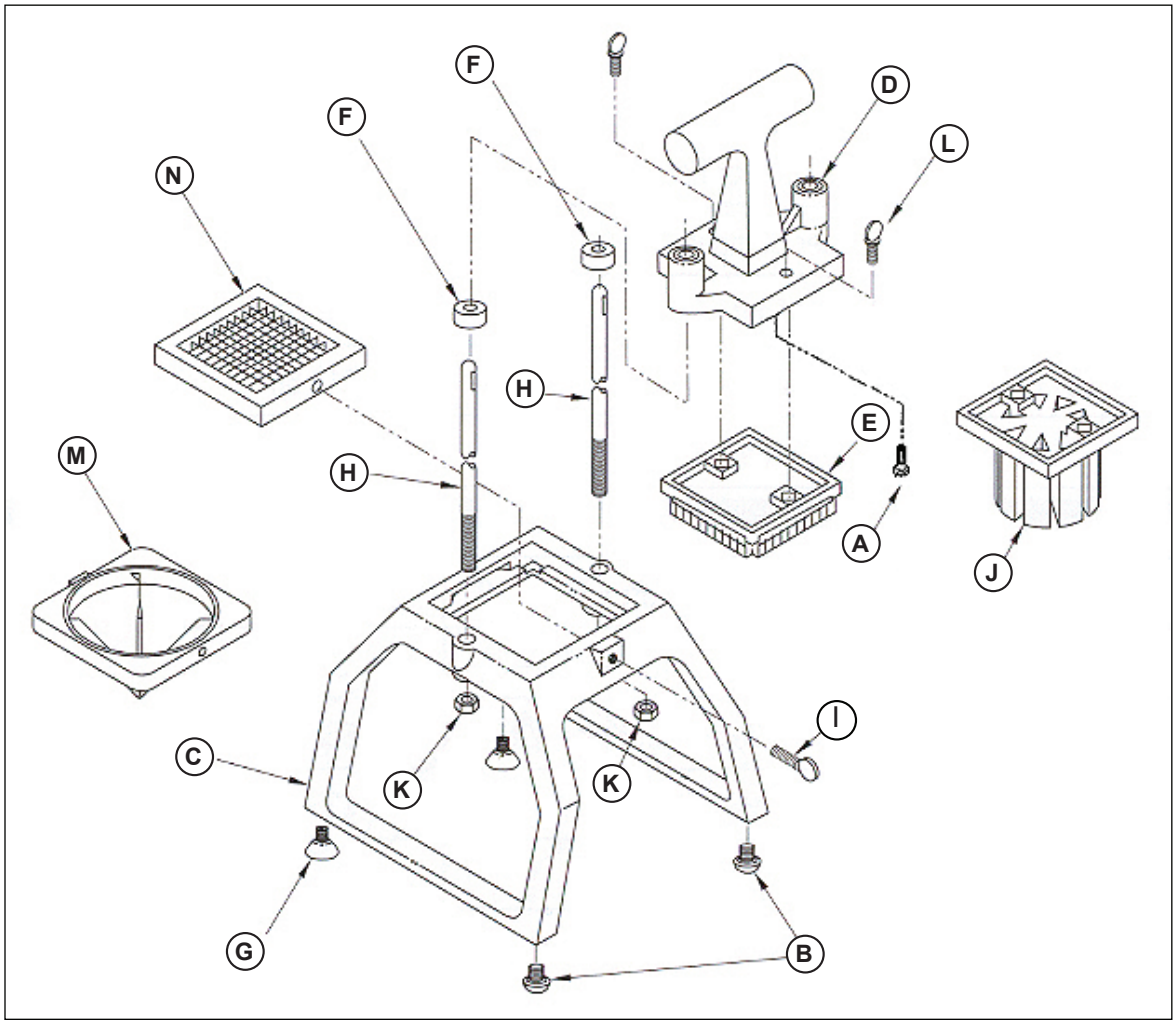
VOLLRATH Induction Repair Service • 1-800-825-6036 (USA) or www.vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the model number, serial number, and proof of purchase showing the date the equipment was purchased.

SPARE PARTS LIST AND EXPLODED VIEW - INSTACUT 3.5

LETTER	PART NUMBER	DESCRIPTION
A	071	Screw, Hex Head Stainless
B	2319	Black Rubber Foot, Screw On (sold individually)
C	379001	Base (includes Guide Rods)
D	379005	Pusher Head Casting (includes Bearings)
E	379007	Pusher Head Block, 3/8" Cut
	379008	Pusher Head Block, 1/4" & 1/2" Cut
F	379009	Bumper
G	379015	Suction Foot
H	379031	Guide Rod, 3/8" Diameter
I	379034	Thumbscrew, 1/4-20 x .875" (before 8/2008)
	2014004	Thumbscrew, 1/4-20 x 1.0" (after 8/2008)
J	379038	Pusher Head for 4-8 Section Wedger
	379039	Pusher Head for 6-12 Section Wedger
	379040	Pusher Head for 5-10 Section Wedger
	379041	Pusher Head for 4-8 Section Corer
	379061	Pusher Head for 6-12 Section Corer

LETTER	PART NUMBER	DESCRIPTION
K	353	Lock Nut 5/16" x 18 UNC
L	379034	Thumbscrew, 1/4-20 x .875" (before 8/2008)
	2014012	Thumbscrew, 1/4-20 x .750" (after 8/2008)
M	15065	Blade, 4 Section Wedge
	15067	Blade, 6 Section Wedge
	15068	Blade, 8 Section Wedge
	15069	Blade, 10 Section Wedge
	15070	Blade, 12 Section Wedge
	15071	Blade, 6 Section Corer
	15072	Blade, 8 Section Corer
N	15062	1/4" Dice
	15063	3/8" Dice
	15064	1/2" Dice
	15086	1/4" & 1/2" Dice

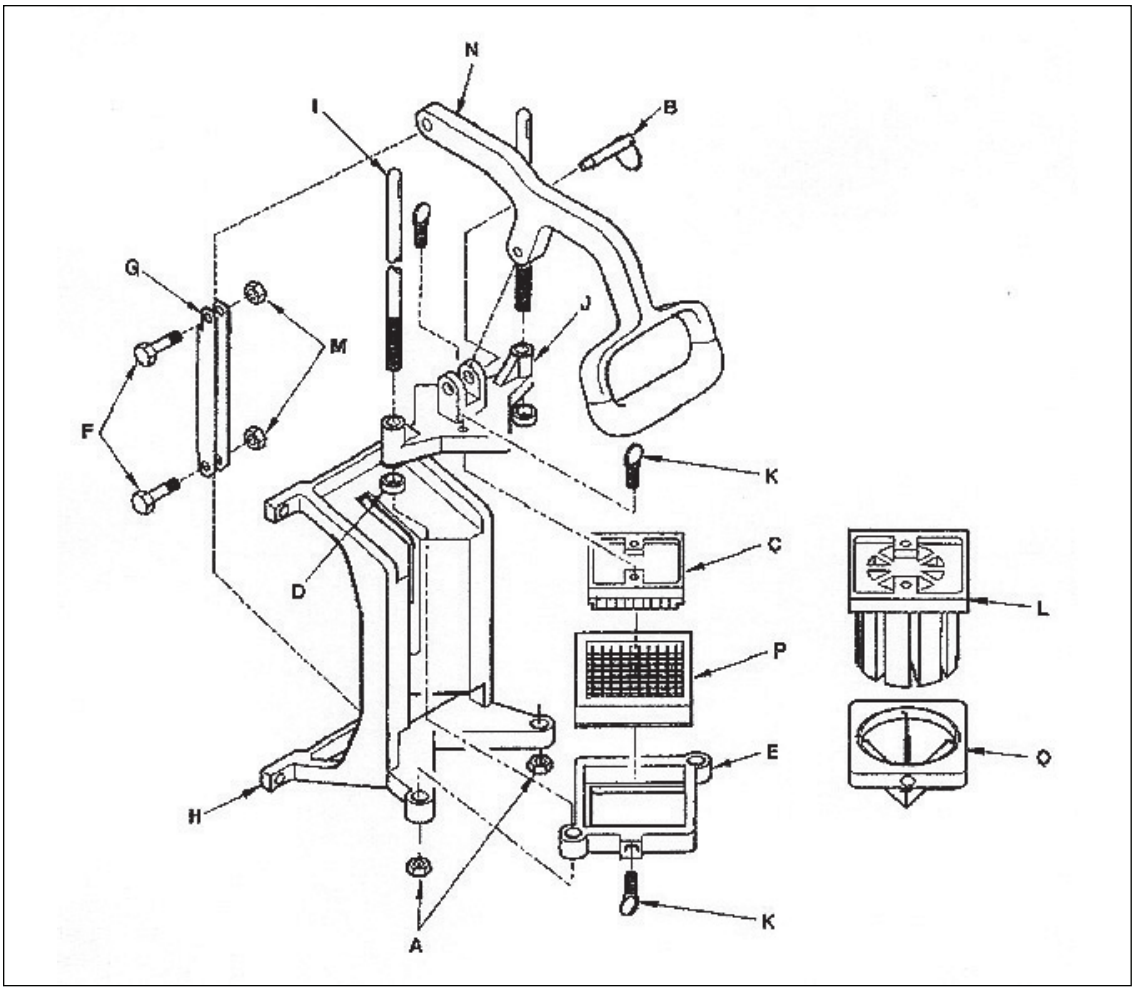


ENGLISH

SPARE PARTS LIST - and EXPLODED VIEW - InstaCut 3.5

LETTER	PART NUMBER	DESCRIPTION
A	353	Lock Nut
B	4411	Pull Pin w/ Ring 1 1/4" Long
C	379007	Pusher Head Block, 3/8"
	379008	Pusher Head Block, 1/4" & 1/2"
D	379009	Rubber Bumper, 3/8" I.D.
E	379033	Blade Holder
F	379025	Screw, Shoulder
G	379027	Handle Link
H	379030	Base
I	379031	Guide Rod
J	379032	Pusher Head Casting w/ Bearings
K	379034	Thumbscrew 1/4-20 x .875" (before 8/2008)
	2014012	Thumbscrew 1/4-20 x .750" (after 8/2008)
L	379038	Pusher Head 4-8 Section Wedger
	379039	Pusher Head 6-12 Section Wedger
	379040	Pusher Head 5-10 Section Wedger
	379041	Pusher Head 4-8 Section Corer
	379061	Pusher Head 6 Section Corer

LETTER	PART NUMBER	DESCRIPTION
M	379046	Nutblock, Hex
N	379052	D-Handle, Rubber Coated
O	15065	Blade, 4 Section Wedge
	15067	Blade, 6 Section Wedge
	15068	Blade, 8 Section Wedge
	15069	Blade, 10 Section Wedge
	15070	Blade, 12 Section Wedge
	15071	Blade, 6 Section Core
	15072	Blade, 8 Section Core
P	15081	1/4" Dice
	15082	3/8" Dice
	15083	1/2" Dice
	15084	1/4" x 1/2" Dice
Not Shown	379006	Screw, 1/4-20 x 1" Long
Not Shown	379016	Screw 6-32
Not Shown	379045	Shoulder Slot Screw



WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Boxer Mixers – 1 Year exchange Warranty.
13. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
14. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
15. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

ENGLISH

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.

Warranty Procedure

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-628-0832).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

Register Today

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.Vollrathco.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

Warranty Registration

Business Name

Key Contact Name Email

Street Address

City State Zip Code

Country Phone Fax

Model Item Number

Serial Number - -

Operation Type

❑ Limited Service Restaurant	❑ Full Service Restaurant	❑ Bars and Taverns	❑ Supermarket
❑ Convenience Store	❑ Recreation	❑ Hotel/Lodging	❑ Airlines
❑ Business/Industry	❑ Primary/Secondary School	❑ Colleges/University	❑ Hospitals
❑ Long-Term Care	❑ Senior Living	❑ Military	❑ Corrections

Reason for Selecting Our Product

❑ Appearance	❑ Full Service Restaurant	❑ Availability	❑ Sellers Recommendation
❑ Ease of Operation	❑ Versatility of Use	❑ Price	❑ Brand

Would You Like to Receive Our Full-Line Catalog and Remain on Our Mailing List? ❑ Yes ❑ No

VOLLRATH® Setting the Standard™

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

VOLLRATH®

Setting the Standard™

ESPAÑOL

Manual del operador

VOLLRATH®

REDCO®

InstaCut™ 3.5
Serie 15000
InstaCut™ 3.5 W
Serie 15000

Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma. NO UTILICE EL EQUIPO SI LOS TOPES NO ESTÁN EN EL LUGAR.
- En los modelos de sobremesa las ventosas sujetan el equipo firmemente en superficies lisas.
- El equipo de pared debe montarse firmemente en soportes murales. Use herrajes de tamaño y tipo correctos para montar el equipo en la pared.
- Si es necesario, lubrique las varillas guía usando una capa delgada de aceite mineral, Petro Gel, o lubricante apto para alimentos. NO USE ACEITE DE COCINA YA QUE SE TORNARÁ PEGAJOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para cortar verduras y frutas en cubos y segmentos.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

Figura 1. Características y controles, modelo de sobremesa.

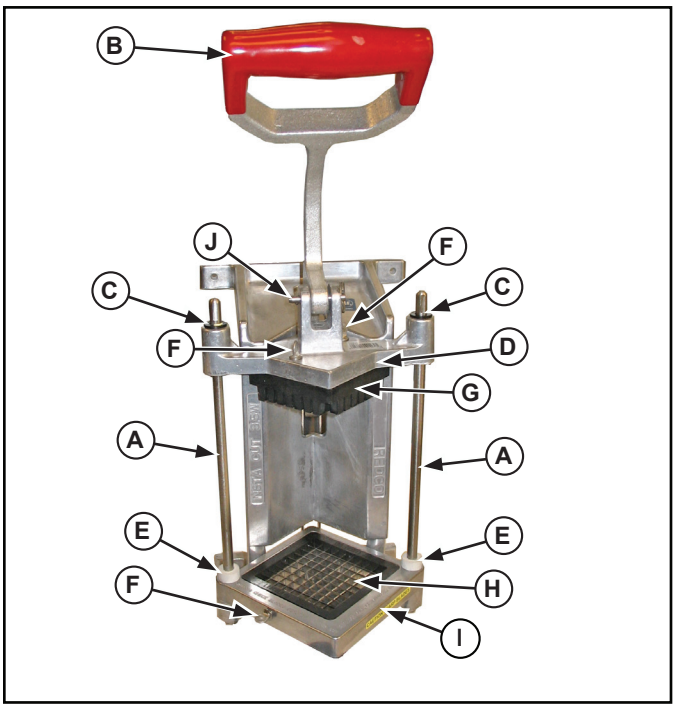


Figura 2. Características y controles, modelo de pared.

(A) VARILLAS GUÍA. Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.

(B) MANGO. Se usa para bajar y subir el bloque del cabezal de empuje.

(C) GUÍAS. Se usan para que el cabezal de empuje opere en forma suave y uniforme sobre las varillas guía.

(D) CONJUNTO DEL CABEZAL DE EMPUJE. Compuesto por el bloque del cabezal de empuje (y el mango en "T" para los modelos de sobremesa).

Ⓔ TOPES. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.

Ⓕ TORNILLO DE MANO. Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje o el conjunto de hojas.

Ⓖ BLOQUE DEL CABEZAL DE EMPUJE. Empuja el alimento a través del juego de hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el conjunto de hojas correspondiente.

Ⓗ CONJUNTO DE HOJAS. Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje.

Ⓘ CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las varillas guía y el conjunto de hojas.

Ⓙ BULÓN. Afianza el cabezal de empuje al mango en los modelos de pared.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente del equipo la caja o los materiales de embalado. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Instalación del modelo de pared:

1. Use cuatro (4) tornillos de 0.6 cm (1/4") de largo adecuado para afianzar la base a la pared. Instale los tornillos en los soportes. Si no es posible, use anclajes y tornillos apropiados para afianzar la base.

OPERACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Es importante limpiar el equipo antes de usarlo por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar le delgada película protectora de aceite.

1. Antes de usarlo, cerciórese de que el equipo esté limpio y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
2. Antes de cada uso, siempre verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Fije lentamente el cabezal de empuje (D) sobre el conjunto de hojas. Consulte las Figuras 1 y 2. Deben deslizarse en conjunto sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto. Elimine la obstrucción.
3. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
4. Verifique que los topes (e) estén en el lugar en las barras de guía (a). Véase el cuadro 1 y 2. NO UTILICE EL EQUIPO SI LOS TOPES NO ESTÁN EN EL LUGAR.
5. Prepare el alimento que va a procesar. El tamaño máximo del alimento debe tener un diámetro de 8.9 cm (3-1/2").
6. Suba el mango (B) y coloque el alimento en el conjunto de hojas con el lado plano hacia abajo.
7. Quite la mano del conjunto de hojas y colóquela en la pata de la base en el equipo de sobremesa, o en el muro para los modelos de pared.
8. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
9. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
10. Limpie y lubrique inmediatamente el equipo tras usarlo. En la sección **LIMPIEZA** de este manual encontrará más información.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

NOTA:
Los ácidos de los alimentos desafilarán las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

1. Retire el conjunto del cabezal de empuje:
   Modelos de sobremesa. Deslice el cabezal de empuje (D) hacia afuera para retirarlo de las varillas guía (A). Figura 1.
   Modelos de pared. Retire el bulón (J). Levante el mango (B) y deslice el cabezal de empuje (D) hacia afuera para retirarlo de las varillas guía (A). Vuelva a colocar el bulón (J) en el orificio del conjunto del mango para que no se pierda. Consulte la Figura 2.
2. Suba los topes (E) aprox. 5.0 cm (2"). Consulte las Figuras 1 y 2.
3. Afloje el tornillo de mano (F) y retire cuidadosamente el conjunto de hojas (H). Consulte las Figuras 1 y 2.
4. Limpie, enjuague o rocíe totalmente el equipo, el cabezal de empuje y el conjunto de hojas con agua CALIENTE.
5. No limpie con un paño las hojas ni use estropajos abrasivos en el equipo. El pasar un paño por el borde filoso puede causar lesiones y desafilar las hojas.
6. El conjunto de hojas de corte se limpia mejor forzando agua a presión por las hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado.
7. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
8. Tras limpiarlo, deje que el equipo se seque al aire.
9. Instale el conjunto de hojas introduciendo la lengüeta del portahojas en la ranura de la base, y luego baje el portahojas al interior de la posición asentada y a ras en la base. Apriete el tornillo de mano (F).
10. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.
11. Deslice los topes (E) a su posición.
12. Instale el conjunto del cabezal de empuje:
    Modelos de sobremesa. Deslice el cabezal de empuje (D) por las varillas guía (A). Figura 1.
    Modelos de pared. Retire el bulón (J) de su ubicación de almacenamiento en el conjunto del mango. Levante el mango (B) y deslice el cabezal de empuje (D) por las varillas guía (A). Vuelva a colocar el bulón en el orificio a través del conjunto del mango y del cabezal de empuje. Consulte la Figura 2.

ESPAÑOL

Mantenimiento preventivo

1. Limpie el equipo después de usarlo.
2. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
3. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

Reemplazo del conjunto de hojas

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite. Mantenga el borde filoso lejos de usted al manipular las hojas.

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.
2. Retire el conjunto del cabezal de empuje:
   Modelos de sobremesa. Deslice el cabezal de empuje (D) para retirarlo de las varillas guía (A). Figura 1.
   Modelos de pared. Retire el bulón (J). Levante el mango (B) y deslice el cabezal de empuje (D) hacia afuera para retirarlo de las varillas guía (A). Vuelva a colocar el bulón en el orificio del conjunto del mango para que no se pierda. Consulte la Figura 2.
3. Suba los topes (E) aproximadamente 5.0 cm (2”). Consulte las Figuras 1 y 2.
4. Afloje el tornillo de mano (F) y retire cuidadosamente el conjunto de hojas (H). Retire el conjunto de hojas (H) presionando hacia arriba la parte inferior del lado del portahojas, donde se encuentra el tornillo de mano (F). Deseche el conjunto de hojas antiguo.
5. Instale el nuevo conjunto de hojas (H) introduciendo la lengüeta del portahojas en la ranura de la base, y luego baje el portahojas al interior de la posición asentada y a ras en la base. Apriete el tornillo de mano (F).
6. Deslice los topes (E) hacia abajo por las varillas guía (A) para que hagan contacto con el conjunto de la base (I). Coloque el conjunto del cabezal de empuje (D) sobre las varillas guía (A), baje lentamente dicho conjunto (D) y revise el alineamiento del bloque del cabezal de empuje con respecto a las hojas.
7. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

Solución de problemas

Si el equipo no procesa alimentos de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse.

Problema	Podría deberse a	Solución
Hoja rota.	Hojas desafiladas.	Haga hendiduras previas cada vez que sea posible para evitar impactos indebidos y tensión en las hojas. Reemplace el conjunto de hojas.

Servicio y reparación

Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

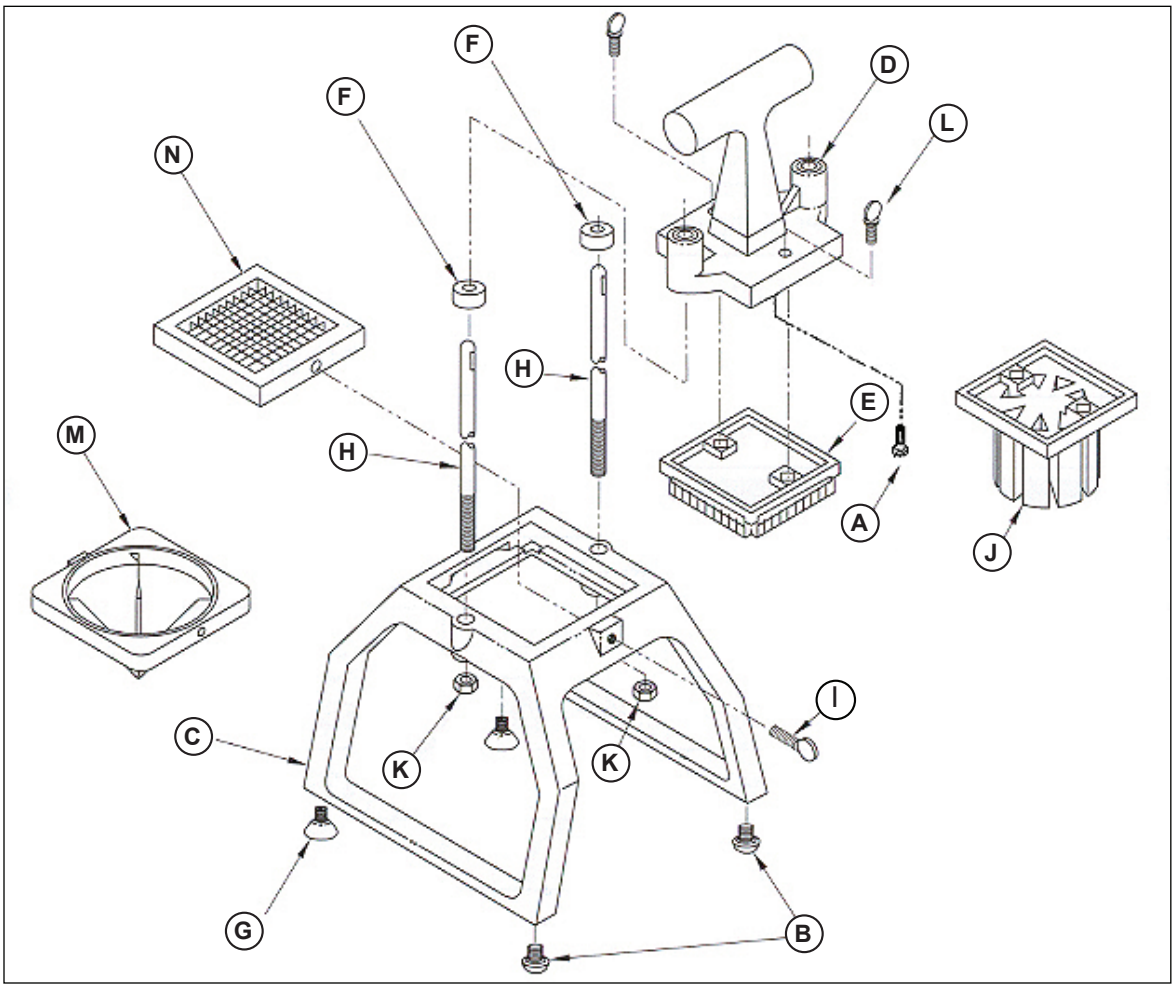
Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió el equipo.

LISTA DE REPUESTOS Y VISTA DETALLADA - INSTACUT 3.5

LETRA	NÚM. PIEZA	DESCRIPCIÓN
A	071	Tornillo, inoxidable de cabeza hex.
B	2319	Pata de goma negra, roscable (se vende separado)
C	379001	Base (incluye varillas guía)
D	379005	Pieza fundida, cabezal de empuje (incluye cojinetes)
E	379007	Bloque del cabezal de empuje, corte de 1 cm (3/8")
	379008	Bloque del cabezal de empuje, corte de 0.6 y 1.3 cm (1/4" & 1/2")
F	379009	Tope
G	379015	Pata de ventosa
H	379031	Varilla guía, diámetro de 1 cm (3/8")
I	379034	Tornillo de mano 1/4-20 x 2.2 cm (1/4-20 x .875") (antes del 8/2008)
	2014004	Tornillo de mano 1/4-20 x 2.5 cm (1/4-20 x 1.0") (después del 8/2008)
J	379038	Cabezal de empuje para segmentador, 4 a 8 segmentos
	379039	Cabezal de empuje para segmentador, 6 a 12 segmentos
	379040	Cabezal de empuje para segmentador, 5 a 10 segmentos
	379041	Cabezal de empuje para sacacorazones, 4 a 8 segmentos
	379061	Cabezal de empuje para sacacorazones, 6 a 12 segmentos

LETRA	NÚM. PIEZA	DESCRIPCIÓN
K	353	Contratuerca 0.8 cm x 18 UNC (5/16" x 18 UNC)
L	379034	Tornillo de mano 1/4-20 x 2.2 cm (1/4-20 x .875") (antes del 8/2008)
	2014012	Tornillo de mano 1/4-20 x 1.9 cm (1/4-20 x .750") (después del 8/2008)
M	15065	Hoja, 4 segmentos
	15067	Hoja, 6 segmentos
	15068	Hoja, 8 segmentos
	15069	Hoja, 10 segmentos
	15070	Hoja, 12 segmentos
	15071	Hoja, sacacorazones, 6 segmentos
	15072	Hoja, sacacorazones, 8 segmentos
N	15062	Cubos de 0.6 cm (1/4")
	15063	Cubos de 1 cm (3/8")
	15064	Cubos de 1.3 cm (1/2")
	15086	Cubos de 0.6 y 1.3 cm (1/4" y 1/2")

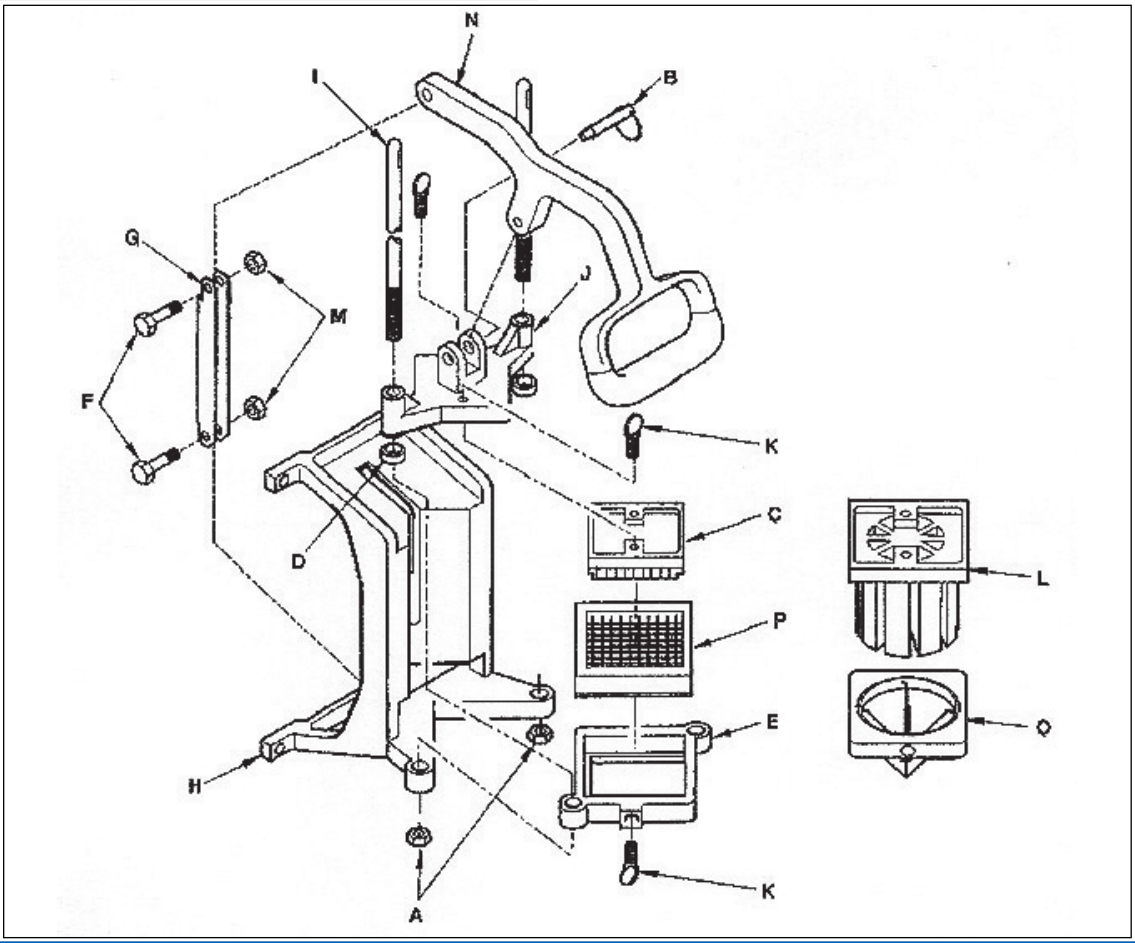


ESPAÑOL

LISTA DE REPUESTOS Y VISTA DETALLADA - INSTACUT 3.5

LETRA	NÚM DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
A	353	Contratuerca
B	4411	Pasador de tiro c/anillo, largo 3.2 cm (1 1/4")
C	379007	Bloque del cabezal de empuje, 1 cm (3/8")
	379008	Bloque del cabezal de empuje, corte de 0.6 y 1.3 cm (1/4" & 1/2")
D	379009	Tope de goma, D.I. de 1 cm (3/8")
E	379033	Portahojas
F	379025	Tornillo, reborde
G	379027	Articulación, mango
H	379030	Base
I	379031	Varilla guía
J	379032	Pieza fundida, cabezal de empuje c/cojinetes
K	379034	Tornillo de mano 1/4-20 x 2.2 cm (1/4-20 x .875") (antes del 8/2008)
	2014012	Tornillo de mano 1/4-20 x 1.9 cm (/4-20 x .750") (después del 8/2008)
L	379038	Cabezal de empuje para segmentador, 4 a 8 segmentos
	379039	Cabezal de empuje para segmentador, 6 a 12 segmentos
	379040	Cabezal de empuje para segmentador, 5 a 10 segmentos
	379041	Cabezal de empuje para sacacorazones, 4 a 8 segmentos
	379061	Cabezal de empuje para sacacorazones, 6 segmentos

LETRA	NÚM DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
M	379046	Tuerca de bloqueo hex.
N	379052	Mango en D revestido con goma
O	15073	Hoja, 4 segmentos
	15074	Hoja, 5 segmentos
	15075	Hoja, 6 segmentos
	15076	Hoja, 8 segmentos
	15077	Hoja, 10 segmentos
	15078	Hoja, 12 segmentos
	15079	Hoja, sacacorazones, 6 segmentos
	15080	Hoja, sacacorazones, 8 segmentos
P	15081	Cubos de 0.6 cm (1/4")
	15082	Cubos de 1 cm (3/8")
	15083	Cubos de 1.3 cm (1/2")
	15084	Cubos de 0.6 y 1.3 cm (1/4" y 1/2")
No se muestra	379006	Tornillo, largo 1/4-20 x 2.5 cm (1/4-20 x 1")
No se muestra	379016	Tornillo 6-32
No se muestra	379045	Tornillo ranurado con reborde



Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

ESPAÑOL

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

VOLLRATH®
Setting the Standard™

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

VOLLRATH®

Setting the Standard™

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

VOLLRATH®

REDCO®

InstaCut™ 3.5
Series 15000
InstaCut™ 3.5 W
Series 15000

Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui peut *causer* des blessures graves, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra causer* des blessures mineures ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures ou de dégâts matériels.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez la lame.
- Assurez-vous que la tête de poussée repose complètement sur les caoutchoucs amortisseurs. N'UTILISEZ PAS L'ÉQUIPEMENT SI LES BUTOIRS NE SONT PAS EN PLACE.
- Sur les modèles de table, les ventouses fixeront solidement l'appareil sur les surfaces lisses.
- L'équipement fixé au mur doit être solidement monté sur des poteaux muraux. Utilisez de la visserie de type de de taille adéquats pour fixer l'équipement au mur.
- Si nécessaire, lubrifiez les tiges-guides avec un film d'huile minérale, du Petro Gel ou un lubrifiant de qualité alimentaire. N'UTILISEZ PAS D'HUILE DE CUISSON CAR ELLE COLLERA ET RISQUE D'ENDOMMAGER À TOUT JAMAIS LES ROULEMENTS DE LA TÊTE DE POUSSÉE.

FONCTION ET OBJET

Pour couper, couper en dés et en quartiers les légumes et les fruits.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

Figure 1. Caractéristiques et commandes - Modèle de table.

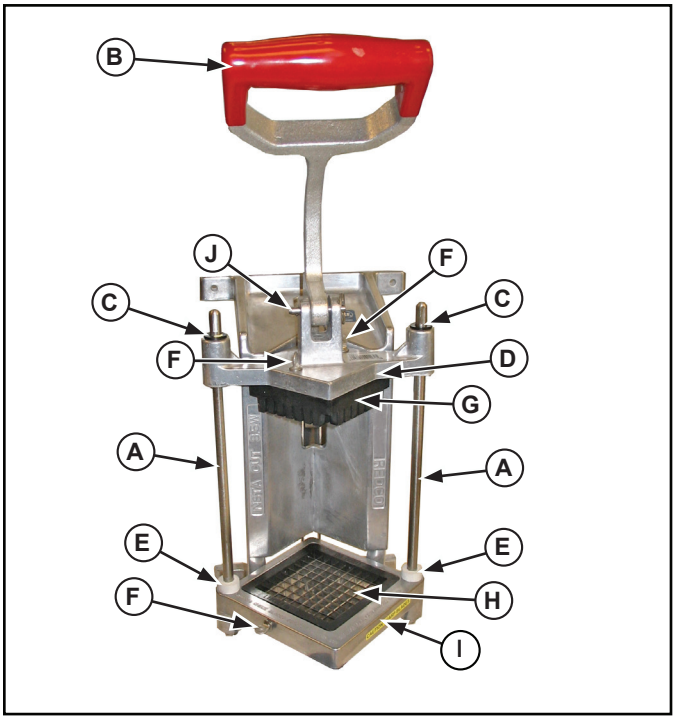


Figure 2. Caractéristiques et commandes - Modèle à fixation murale.

(A) TIGES-GUIDES. Guident et alignent la tête de poussée sur le jeu de lames.

(B) POIGNÉE. Permet d'abaisser et de relever le bloc de tête de poussée.

(C) GUIDES. Permettent le fonctionnement uniforme et lisse de la tête de poussée sur les tiges-guides.

(D) TÊTE DE POUSSÉE. Constituée du bloc de tête de poussée (et d'une poignée en T pour les modèles de table).

Ⓔ CAOUTCHOUCS AMORTISSEURS. Amortissent l'arrêt de la tête de poussée.

Ⓕ VIS À OREILLES. Permet de fixer le bloc de la tête de poussée ou la lame.

Ⓖ BLOC DE TÊTE DE POUSSÉE. Pousse le produit alimentaire à travers le jeu de lames. Taille spécialement conçue pour correspondre au jeu de lames.

Ⓗ JEU DE LAMES. Contient les lames. Taille spécialement conçue pour correspondre au bloc de tête de poussée.

Ⓘ SOCLE. Contient les tiges-guides et le jeu de lames.

Ⓙ GOUPILLE D'ARRÊT. Fixe la tête de poussée sur la poignée (modèles à fixation murale).

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE DE L'APPAREIL

Enlevez avec précaution les caisses et le matériel d'emballage de l'appareil. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.
Installation du modèle à fixation murale :

1. Utilisez quatre (4) vis de 0.6 cm (1/4 po) delongueur adaptée pour fixer le socle au mur. Installer les vis dans les poteaux muraux. Si ce n'est pas possible, utilisez des chevilles et des vis adéquates pour fixer le socle.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes.
Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer l'équipement. Lavez les lames neuves à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.
Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre et les lames en bon état. Si vous constatez des lames desserrées ou cassées, elles devront être resserrées ou remplacées.

2. Avant chaque utilisation, vérifiez toujours l'alignement correct des lames. Placez lentement la tête de poussée (D) sur le jeu de lames. Voir les figures 1 et 2. Ils doivent glisser l'un sur l'autre sans à-coup. En cas d'obstructions, assurez-vous qu'ils concordent. Enlevez l'obstruction.
3. Assurez-vous que le jeu de lames et la tête de poussée sont de la taille souhaitée.
4. Vérifiez que les butoirs (e) sont en place sur les tiges de guide (a). Voir le schéma 1 et 2. N'UTILISEZ PAS L'ÉQUIPEMENT SI LES BUTOIRS NE SONT PAS EN PLACE.
5. Préparez le produit alimentaire à traiter. La taille maximum du produit alimentaire est de 8.9 cm (3-1/2 po) de diamètre.
6. Soulevez la poignée (B) et placez le produit alimentaire sur le jeu de lames le côté plat en bas.
7. Enlevez la main de la zone du jeu de lames et placez-la sur le pied du socle (modèle de table) ou sur le mur (modèle à fixation murale).
8. En appuyant fort et vite, expulsez de force le produit alimentaire à travers le jeu de lames.
9. Reprenez jusqu'à ce que vous ayez préparé assez de produit alimentaire pour vos besoin quotidiens.
10. Nettoyez et lubrifiez l'appareil juste après chaque utilisation. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section **NETTOYAGE** de ce manuel.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes.
Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

REMARQUE :
Les acides émousseront les lames et corroderont le métal. Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments juste après chaque utilisation.

1. Enlevez la tête de poussée :
   Modèles de table. Glissez la tête de poussée (D) en dehors des tiges-guides (A). Figure 1.
   Modèles à fixation murale Enlevez la goupille (J). Soulevez la poignée (B) et glissez la tête de poussée (D) en dehors des tiges-guides (A). Remettez la goupille (J) dans le trou de la poignée pour éviter de la perdre. Voir la figure 2.
2. Relevez les caoutchoucs (E) de 5 cm (2 po) environ. Voir Figures 1 et 2.
3. Desserrez la vis à oreilles (F) et enlevez avec précaution le jeu de lames (H). Voir Figures 1 et 2.
4. Essuyez, rincez ou pulvérisez minutieusement l'appareil, la tête de poussée et le jeu de lames d'eau CHAUDE.
5. Ne passez pas l'éponge sur le tranchant des lames et n'utilisez pas de tampons à récurer sur cet appareil. Ne passez pas l'éponge sur le tranchant de la lame sous peine de causer des blessures et d'émousser les lames.
6. Il est préférable de nettoyer le jeu de lames de coupe au jet d'eau sous pression à travers les lames du côté non tranchant. Si nécessaire, utilisez une brosse de nettoyage à soies nylon pour pousser les particules d'aliment par le côté non tranchant du jeu de lames.
7. Ne passez pas cet appareil au lave-vaisselle avec des savons, détergents ou autres produits chimiques alcalins susceptibles de l'abîmer.
8. Après nettoyage, laissez l'appareil sécher à l'air.
9. Installez le jeu de lames de coupe en insérant l'onglet du porte-lame dans la rainure du socle, avant d'abaisser le porte-lame en position calée et affleurante dans le socle. Serrez la vis à oreilles (F).
10. Lubrifiez la barre-guide à l'huile minérale ou au Petro Gel après chaque utilisation. N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.
11. Glissez les caoutchoucs (E) en place.
12. Installez la tête de poussée :
    Modèles de table. Glissez la tête de poussée (D) sur les tiges-guides (A). Figure 1.
    Modèles à fixation murale Enlevez la goupille (J) de son lieu de stockage sur la poignée. Soulevez la poignée (B) et glissez la tête de poussée (D) sur les tiges-guides (A). Remettez la goupille dans le trou de la poignée et la tête de poussée. Voir la figure 2.

ESPAÑOL

ENTRETIEN PRÉVENTIF

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Utilisez uniquement aux fins indiquées.
3. Remplacez régulièrement les lames - selon l'utilisation.

REMPLACEMENT DES LAMES

⚠ AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes.
Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.

Lavez les lames neuves à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection. Gardez le bord tranchant à l'écart lors de la manipulation des lames.

1. Familiarisez-vous avez le diagramme des pièces de votre appareil.
2. Enlevez la tête de poussée :
   Modèles de table. Glissez la tête de poussée (D) en dehors des tiges-guides (A). Figure 1.
   Modèles à fixation murale Enlevez la goupille (J). Soulevez la poignée (B) et glissez la tête de poussée (D) en dehors des tiges-guides (A). Remettez la goupille dans le trou de la poignée pour éviter de la perdre. Voir la figure 2.
3. Relevez les caoutchoucs (E) de 5 cm (2 po) environ. Voir Figures 1 et 2.
4. Desserrez la vis à oreilles (F) et enlevez avec précaution le jeu de lames (H). Enlevez le jeu de lames de coupe (H) en poussant vers le haut en bas du porte-lame, où se trouve la vis à oreilles (F). Jetez le jeu de lames usagé.
5. Installez le jeu de lames de coupe neuf (H) en insérant l'onglet du porte-lame dans la rainure du socle, avant d'abaisser le porte-lame en position calée et affleurante dans le socle. Serrez la vis à oreilles (F).
6. Glissez les caoutchoucs (E) en bas des tiges-guides (A) jusqu'à ce qu'ils touchent le socle (I). Placez la tête de poussée (D) sur les tiges-guides (A), abaissez lentement la tête de poussée (D) et vérifiez l'alignement du bloc de tête de poussée sur le jeu de lames.
7. Lubrifiez la barre-guide à l'huile minérale ou au Petro Gel après chaque utilisation. N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.

DÉPANNAGE

Si l'appareil ne coupe plus le fruit ou légume de manière nette ou sans l'endommager, les lames sont peut-être émoussées et doivent être remplacées. Les lames cassées, tordues ou ébréchées doivent être remplacées.

Problèm	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Lame cassée.	Les lames sont émoussées.	Préentaillez le fruit ou le légume si possible pour éviter les chocs et contraintes exagérés sur les lames. Remplacez le jeu de lames.

SAV ET RÉPARATIONS

Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

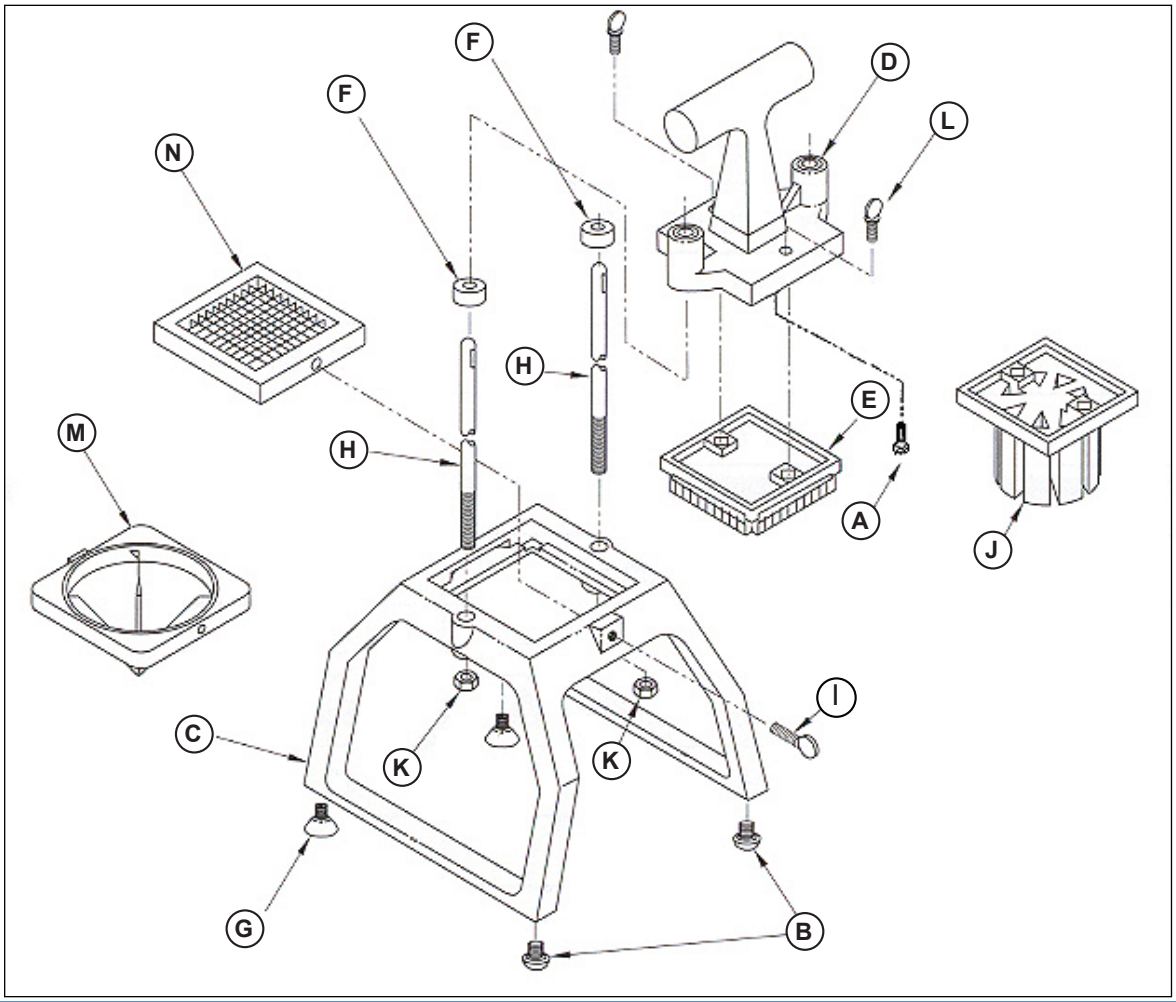
Service de réparation Induction de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (États-Unis) ou www.vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES ET VUE ÉCLATÉE - INSTACUT 3.5

LÉGENDE	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION
A	071	Vis, tête à six pans inox
B	2319	Pied en caoutchouc noir, à visser (vendu séparément)
C	379001	Socle (avec tiges-guides)
D	379005	Pièces moulée de la tête de poussée (inclut les roulements)
E	379007	Bloc de tête de poussée, 1 cm (3/8 po)
	379008	Bloc de tête de poussée, coupe de 0.6 cm et 1.3 cm (1/4 et 1/2 po)
F	379009	Caoutchouc
G	379015	Pied à ventouse
H	379031	Tige-guide, 1 cm (3/8 po) de diamètre
I	379034	Vis à oreilles, 1/4-20 x 2.2 cm (0.875 po) (avant 8/2008)
	2014004	Vis à oreilles, 1/4-20 x 2.5 cm (1 po) (après 8/2008)

LÉGENDE	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION
J	379038	Tête de poussée pour découp, en 4-8 quartiers
	379039	Tête de poussée pour découp., 6-12 quartiers
	379040	Tête de poussée pour découp., 5-10 quartiers
	379041	Tête de poussée pour évider 4-8 sections
	379061	Tête de poussée pour évider 6-12 sections
K	353	Contre-écrou 5/16 po x 18 UNC
L	379034	Vis à oreilles, 1/4-20 x 0.875 po (avant 8/2008)
	2014012	Vis à oreilles, 1/4-20 x 0.750 po (après 8/2008)
M	15065	Lame, 4 quartiers
	15067	Lame, 6 quartiers
	15068	Lame, 8 quartiers
	15069	Lame, 10 quartiers
	15070	Lame, 12 quartiers
	15071	Lame, évidoir 6 quartiers
	15072	Lame, évidoir 8 quartiers
N	15062	Dés de 0.5 cm (1/4 po)
	15063	Dés de 1 cm (3/8 po)
	15064	Dés de 1.3 cm (1/2 po)
	15086	Dés de 0.6 cm et 1.2 cm (1/4 po et 1/2 po)

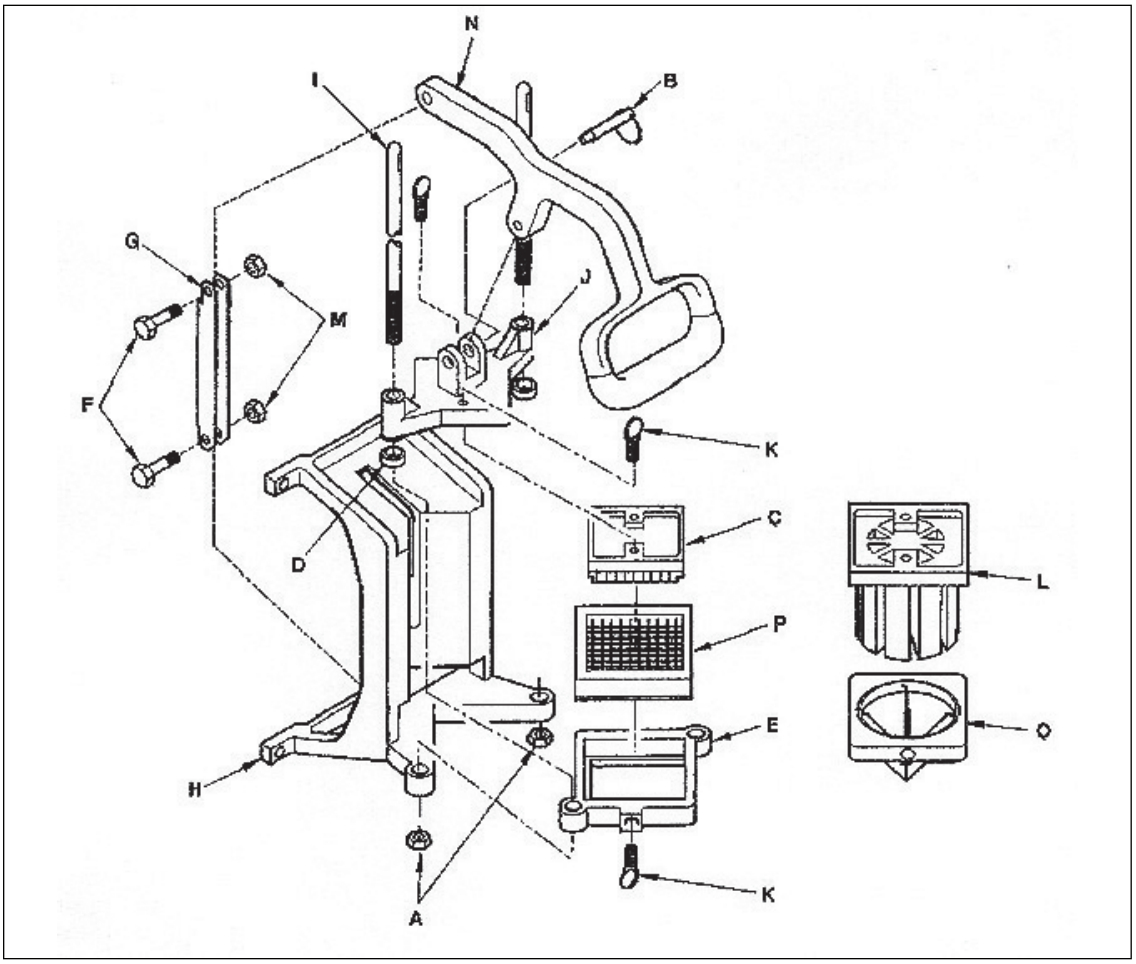


ESPAÑOL

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES ET VUE ÉCLATÉE - INSTACUT 3.5

LÉGENDE	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION
A	353	Contre-écrou
B	4411	Goupille avec bague, longue 3.2 cm (1-1/4 po)
C	379007	Bloc de tête de poussée, 1 cm (3/8 po)
	379008	Bloc de tête de poussée, coupe de 0.6 cm et 1.3 cm (1/4 et 1/2 po)
D	379009	Caoutchouc amortisseur, 1 cm (3/8 po) D.I.
E	379033	Porte-lame
F	379025	Vis, épaulement
G	379027	Tringlerie de poignée
H	379030	Base
I	379031	Tige-guide
J	379032	Tête de poussée avec roulements
K	379034	Vis à oreilles 1/4-20 x 0.875 po (avant 8/2008)
	2014012	Vis à oreilles 1/4-20 x 0,750 po (après 8/2008)
L	379038	Tête de poussée pour découp., 4-8 quartiers
	379039	Tête de poussée pour découp.,6-12 quartiers
	379040	Tête de poussée pour découp., 5-10 quartiers
	379041	Tête de poussée pour évider 4-8 sections
	379061	Tête de poussée pour évider 6 sections

LÉGENDE	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION
M	379046	Frin d'écrou, six pans
N	379052	Poignée en D, caoutchoutée
O	15073	Lame, 4 quartiers
	15074	Lame, 5 quartiers
	15075	Lame, 6 quartiers
	15076	Lame, 8 quartiers
	15077	Lame, 10 quartiers
	15078	Lame, 12 quartiers
	15079	Lame, évidoir 6 quartiers
	15080	Lame, évidoir 8 quartiers
P	15081	Dés de 0.6 cm (1/4 po)
	15082	Dés de 1 cm (3/8 po)
	15083	Dés de 1.3 cm (1/2 po)
	15084	Dés de 1 cm et 1.3 cm (1/4 po et 1/2 po)
Pas en photo	379006	Vis, ¼-20 x 2.5 cm (1 po) long
Pas en photo	379016	Vis 6-32
Pas en photo	379045	Vis fendue à épaulement



GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Etalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Province | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Model | Numéro d'article

Numéro de série - -

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

VOLLRATH®
Setting the Standard™

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.